

# VIRE-CLESSE

## Grande Réserve

### 2007

#### ■ Terroir

100% Chardonnay, cette cuvée issue de coteaux à 200 m d'altitude en moyenne repose sur des sols calcaires et marneux du Jurassique moyen.

#### ■ Vinification - Elevage

Vinification traditionnelle en cuve inox, élevage sur lies fines. Conditionnement au printemps 2008, après la fermentation malolactique.

#### ■ Dégustation

Robe jaune aux reflets or-vert, brillante, cristalline. Nez frais, typé Chardonnay, assez gourmand sur des notes minérales et florales. Bouche franche, aiguisée, évoluant sur de la rondeur. Notes de fruits frais et d'agrumes en rétro-olfaction. Finale pure, aromatique à souhait.

#### ■ Accord mets et vin

Servir frais vers 10°C à l'apéritif, sur une Tourte Saumon Pointes d'asperges, des Saint-Jacques juste poêlées.

#### *Le petit plus....*

Cuvée emblématique de la Cave, la Grande Réserve a été relookée sur ce millésime 2007.

Conditionnements: 75 cl. et 37.5 cl.



En Vercheron - 71260 Viré - France  
Tél. 33 (0)3 85 32 25 50  
Fax 33 (0)3 85 32 25 55  
[www.cavedevire-bourgogne.com](http://www.cavedevire-bourgogne.com)  
[cavedevire@wanadoo.fr](mailto:cavedevire@wanadoo.fr)

Cave de Viré  
*La Passion Partagée*